



MENÙ
MENU
メニュー

MENÙ
MENU
メニュー

APERITIVO

GUSTA UN CLASSICO ITALIANO

APEROL SPRITZ

un delizioso rinfrescante mix di Aperol e Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari.

CAMPARI SPRITZ

un elegante connubio tra Campari e Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari con aggiunta di seltz.

MIMOSA

scintillante e leggero con Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari e succo d'arancia.

CREA IL TUO COCKTAIL PREFERITO

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky o scegli un vino dalla nostra Cantina o una nostra birra selezionata.

ACCOMPAGNALO CON

mandorle ed anacardi salati.

APERITIF

ENJOY AN ITALIAN CLASSIC

APEROL SPRITZ

a delightfully refreshing blend of Aperol and Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari.

CAMPARI SPRITZ

an elegant twist made with Campari, Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari and topped with soda water.

MIMOSA

sparkling and light made with Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari and orange juice.

CREATE YOUR FAVORITE COCKTAIL

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky or enjoy our boutique selection of Italian wines and craft beer.

SAVOR IT WITH

salted almonds and cashewnuts.

食前酒

伝統のイタリアンを味わう

APEROL SPRITZ

Aperol と Trento DOC “Maximum Blanc de Blancs” Ferrari をブレンドした爽やかで美味しいカクテル。

CAMPARI SPRITZ

an elegant twist made with Campari, Trento DOC “Maximum Blanc de Blancs” Ferrari に炭酸水を加えたエレガントなカクテル。

MIMOSA

sparkling and light made with Trento DOC とオレンジジュースの軽くて陽気なカクテル。

お好みの創作カクテル

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky
あるいは機内提供のワインや特選ビールからお選びください。

おつまみ

塩味のアーモンドとカシューナッツ

ANTIPASTI

INSALATINA DI POLLO

Accompagnata con giardiniera di verdure.

INSALATA DI GAMBERONI

Servita con patate e carote.

PRIMI

ORECCHIETTE CON BROCCOLETTI

Tipica pasta pugliese, servita con una salsa di broccoletti e formaggio grattugiato.

PASTA ALLA MATERANA

Piatto dell'antica tradizione della Basilicata a base di pomodoro, mozzarella e formaggio grattugiato.

APPETIZERS

FRESH CHICKEN SALAD

Accompanied with vegetable jardiniere and vegetable cream.

KING PRAWN

On a lettuce of fresh potato and carrots salad.

FIRST COURSE

“ORECCHIETTE” PASTA WITH BROCCOLI SAUCE

Typical Italian pasta, served in a fresh broccoli sauce with grated cheese.

“PASTA ALLA MATERANA”

Traditional recipe from Basilicata region, with ripe vine tomatoes, mozzarella and grated Italian cheese.

前菜

チキンサラダ

酢漬けの野菜を添えて。

エビのサラダ

エビ、ジャガイモ、ニンジンのサラダ。

プリモ

オレッキエッテのブロッコリー和え

プーリア州特産オレッキエッテ・パスタのブロッコリーソースとすりおろしチーズ和え。

マテラ風パスタ

バシリカータ州に古くから伝わるパスタのレシピ。完熟トマトソース、モッツァレラチーズ、すりおろしチーズ和え。

SECONDI

COTOLETTA DI VITELLO ALLA BARESE

Servita con zucchine, spinaci al burro e patate al rosmarino.

TRANCIO DI MARE ALLA SANREMESE

Con spinaci, patate e zucchine.

CONTORNO

Insalatina mista fresca.

PER FINIRE

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON CRUDITÉS ED UVA NERA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

ASSORTIMENTO DI MIGNON

Piccola pasticceria italiana.

SECOND COURSE

"BARI STYLE" VEAL CUTLET

Served with zucchini, buttered spinach and rosemary potatoes.

"SANREMESE" STYLE FISH STEAK

With zucchini, potatoes and buttered spinach.

ACCOMPANIMENTS

Fresh mixed salad.

TO FINISH

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH CRUDITÉS AND BLACK GRAPES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SMALL PASTRY SELECTION

Piccola pasticceria italiana.

セコンド

バーリ風子牛のカツレツ

バーリ風子牛のカツレツ、ズッキーニ、ホウレンソウのバター炒め、ローズマリー風味ポテト添え。

サンレモ風魚のステーキ

サンレモ風魚のステーキ。ホウレンソウ、ポテト、ズッキーニ添え。

付け合わせ

生野菜のミックスサラダ。

最後に

チーズ各種、生野菜と黒ブドウ添え

季節のカットフルーツ

プチスイーツ各種

小さなイタリアのお菓子。

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON CRUDITÈS ED UVA NERA

TORTA RUSTICA

SELEZIONE DI ONIGIRI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

SELEZIONE ITALIANA

BRUSCHETTA CON PANZANELLA DI POMODORO E PROSCIUTTO CRUDO

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH CRUDITÉS AND BLACK GRAPES

RUSTIC PIE

ONIGIRI SELECTION

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN TASTING BOARD

BRUSCHETTA WITH PANZANELLA TOMATOES AND CURED HAM

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, BREWED COFFEE, TEA SELECTION

軽食

サンドイッチ各種

チーズ各種、生野菜と黒ブドウ添え

スナックパイ

おにぎり各種

季節のカットフルーツ

甘味&塩味のおやつ

イタリアンセレクション

トマトのパンザネッラと生ハムのブルスケッタ

季節のカットフルーツ

エスプレッソコーヒー、インスタントコーヒー、紅茶

DA BERE

SOFT DRINKS & SUCCHI

Succo d'arancia

Succo d'ananas

Coca Cola

Coca Cola Zero

Birra

Soda

Ginger ale

ACQUA

Naturale e Frizzante

TÈ E TISANE

Tè classico

Tè verde

Tisana digestiva

Tisana rilassante

Camomilla

CAFFÈ

Cappuccino

Caffè espresso

Caffè espresso decaffeinato

Caffè americano

E per completare il pasto, sono a vostra disposizione Amaro, Grappa, Limoncello e vino dolce.

TO DRINK

SOFT DRINKS & JUICES

Orange juice

Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Beer

Soda

Ginger ale

WATER

Natural or Sparkling

TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

Ceylon Black

China Green

Lemongrass and Linden Blossom

Golden Flowers Tea

Herbal Relax Tea

COFFEE

Cappuccino

Espresso coffee

Decaffeinated Espresso

Brewed coffee

And to complete your meal, enjoy an Amaro, a Grappa, a Limoncello or a sweet dessert wine.

お飲み物

ソフトドリンク & ジュース

オレンジジュース

パイナップルジュース

コカ・コーラ

コカ・コーラゼロ

ビール

ソーダ水

ジンジャーエール

水

炭酸なし/炭酸入り

お茶 & ハーブティー

紅茶

グリーンティー

ダイジェスティブハーブティー

リラックス ハーブティー

カモミールティー

コーヒー

カプチーノ

エスプレッソ

カフェインレス エスプレッソ

アメリカンコーヒー

食後酒としてAmaro、Grappa、Limoncelloをご用意しております。



AZ 793

